



Departamento de Salud Pública de Watertown
515 S. Calle Primera
Watertown, WI 53094
Teléfono: (920) 262-8094 Fax: 920-262-8096



Departamento de Salud del Condado de
Jefferson
1541 carretera anexa
Jefferson, WI 53549

CONSORCIO DE SALUD PÚBLICA AMBIENTAL

Criterios de reinspección para la venta minorista de alimentos y máquinas expendedoras

Este documento ayudará a determinar cuándo se justifica una nueva inspección. Las Reinspecciones deben llevarse a cabo lo antes posible, sobre la base de la fecha programada para la(s) corrección(es).

Si se requiere una visita de retorno para verificar el cumplimiento, se requerirá una tarifa de Reinspección y reinspección si corresponde. Como se indica a continuación, si se proporciona documentación u otras pruebas que demuestren un cumplimiento satisfactorio, es posible que no se requiera una nueva inspección:

Categoría 1 – Peligros inminentes

Siempre que una inspección o investigación de quejas revele la existencia de una violación que es potencialmente peligrosa para la salud y la seguridad de los clientes o empleados y la violación no se puede corregir durante la inspección o investigación, el inspector debe regresar al establecimiento para verificar que la violación haya sido corregida.

**Note – Category 1 violations apply specifically to items 1-14 as identified below.*

Categoría 2 – Violaciones prioritarias

Siempre que una inspección revele que se han observado y observado 6 o más violaciones prioritarias, se realizará una nueva inspección, ya sea que las violaciones se hayan corregido in situ o no, para verificar que se haya establecido un control administrativo activo.

Categoría 3 – Violaciones repetidas

Ya sea que se corrijan en el sitio o no, las violaciones repetidas que se documentan en 3 inspecciones (pre-inspección, rutina, queja o en el sitio) resultarán en una Reinspección.

Categoría 4 – Violaciones excesivas

Un número excesivo de violaciones puede resultar en una nueva inspección. El inspector y su supervisor determinarán si hay una falta de control administrativo activo basado en la cantidad y criticidad de las violaciones observadas.

**Nota: las infracciones de las categorías 2, 3 y 4 se aplican a todas las infracciones identificadas en el documento "Instrucciones de marcado minorista".*

Las siguientes infracciones darán lugar a una tarifa de Re-inspección y Re-inspección aplicable bajo

Category 1 – Peligros inminentes:

1. Un empleado de alimentos enfermo observado trabajando en el establecimiento de alimentos y la persona a cargo no excluyó o restringió al empleado de alimentos enfermos.
2. Empleado de alimentos observado manipulando alimentos, equipos limpios o de un solo servicio o de un solo uso Artículos mientras experimenta secreciones de los ojos, nariz o boca.
3. Comida preparada en una casa privada o de Se encuentra o se sirve una fuente no aprobada en la comida establecimiento.
4. Se observa una posible contaminación cruzada entre:
 - a. Alimentos crudos y listos para comer,

- b. Alimentos y otras fuentes de microbios, como manos y equipos,
 - c. Alimentos y sustancias tóxicas,
 - d. Diferentes especies de alimentos crudos de origen animal. Alimentos crudos de origen animal que requieren una cocción diferente Las temperaturas se almacenan juntas en el mismo recipiente,
 - e. Alimentos y los productos químicos y herramientas utilizados para limpiar y desinfectar el equipo y utensilios. **Incluida la contaminación cruzada de alérgenos utensilios.*Incluida la contaminación cruzada de alérgenos*
5. Los niveles de desinfección adecuados no se alcanzan según el Código Alimentario de Wisconsin (CAW) o recomendaciones del fabricante.
 6. Cocinar, enfriamiento, recalentamiento, tiempos de retención y/o temperaturas no encontradas en cumplimiento con CAW como se describe a continuación:
 - a. Los alimentos crudos para animales se cocinaron a una temperatura inferior a la requerida en el CAW o alimentos crudos de origen animal cocinados en un horno de microondas a una temperatura inferior a 165 ° F.
 - b. Los alimentos recalentados para la conservación en caliente no se recalentaron al tiempo y la temperatura especificados en el CAW.
 - c. Tiempo/temperatura controlada para la seguridad de los alimentos cocinados, refrigerado, y no recalentado 165°F.
 - d. Alimentos precocinados procesados comercialmente preparados por primera vez no calentados a 135°F.
 - e. Alimentos previamente cocinados recalentados en un horno de microondas que no alcanza una temperatura de 165°F.
 - f. Control de tiempo/temperatura de cocción para la seguridad de los alimentos en el proceso de enfriamiento no se ha enfriado de 135°F a 70°F en 2 horas.
 - g. Si el tiempo y la temperatura exceden el proceso inicial de enfriamiento de dos horas y La persona a cargo no puede verificar el tiempo o la temperatura cuando el proceso de Comenzó el enfriamiento, se requerirá una reinspección.
 - h. Control de tiempo/temperatura de cocción para la seguridad de los alimentos en el proceso de enfriamiento no se ha enfriado de 70°F a 41°F en 4 horas.
 - i. Si el tiempo de enfriamiento y la temperatura exceden un tiempo total de 6 horas y la persona en la carga no puede verificar el tiempo o la temperatura cuando el proceso de enfriamiento comenzó, se requerirá una reinspección.
 - j. Tiempo/temperatura controlada para alimentos seguros que se mantienen calientes por debajo de una temperatura de 135°F.
 - k. Tiempo/temperatura controlada para alimentos de seguridad que se mantienen fríos por encima de una temperatura de 41°F.
 7. Tiempo / temperatura controlada para el consumo para alimentos seguros que se mantienen durante más de 24 horas no está etiquetado con una fecha de preparación o fecha de descarte u otra aprobado método o se mantiene durante más de 7 días bajo refrigeración. Una nueva inspección sólo se produce si se demuestra que existe una falta general de control administrativo del marcado de fecha en el establecimiento.
 8. El establecimiento no está siguiendo el tiempo establecido como Plan de Control de Salud Pública. En, Además, incumplimiento de variaciones, planes HACCP u otras aprobaciones con un impacto directo en La seguridad alimentaria dará lugar a una nueva inspección.
 9. Hielo utilizado para alimentos o como medio de enfriamiento o el agua potable no es de fuente aprobada.
 10. El agua potable no se puede obtener de manera consistente de un pozo, como se evidencia por informes de laboratorio. Para pozos privados, siga el Cumplimiento de muestras de agua del departamento para Política de establecimientos autorizados para un seguimiento adecuado.
 11. No se proporciona agua caliente y fría a presión o de capacidad suficiente para satisfacer la demanda máxima u Accesorios o equipos.
 12. El sistema privado de tratamiento de aguas residuales in situ muestra evidencia de falla y el operador no está en el proceso de lograr el cumplimiento. Si se puede proporcionar documentación que muestre que se ha logrado el cumplimiento, no se requerirá una nueva inspección (por ejemplo, aprobación de DSSP o DRN).
 13. Presencia de insectos vivos de importancia para la salud pública, roedores u otras plagas en los alimentos establecimiento.
 14. Accesorios de plomería como fregaderos, instalaciones sanitarias, o sistema de alcantarillado público o privado no descargan en residuos aprobados Contenedores o sistemas de almacenamiento.